THE LIBRARY OF CONGRESS
1800

Class _____

Book _____

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY

Presented by A. W. BITTING

dianū da nobis hodie:

"Give us this day our daily bread"
—the universal supplication of all people in all times and places.

DISSERTATION

SUR LE THÉ,

SUR SA RÉCOLTE,

Et sur les bons & mauvais effets de son Infusion.

DISSERTATION
SUR LE THÉ,
SUR SA RÉCOLTE,

Et sur les bons & mauvais effets de son Infusion.

PAR M. BUC'HOZ.

A PARIS,

Et se trouve à LIÉGE,

Chez F. J. DESOER, Imprimeur-Libraire, sur le Pont-d'Isle.

M. DCC. LXXXVII.

DISSERTATION
SUR LE THÉ,
SUR SA RÉCOLTE,
Et sur les bons & mauvais effets de son Infusion.

LE caractère générique du Thé, suivant le célèbre de Linné, est, d'avoir le périanthe du calice à cinq ou six folioles, très-petit, plane; les folioles sont rondes, obtuses, persistantes; les pétales sont au nombre de six, ronds, concaves, égaux, grands; les filamens des étamines sont nombreux, aux environs de deux cents, en forme de filets,

plus courts que la corolle; les anthères sont simples; le germe du pistil est à globule, à trois côtes; le styl est, en forme d'alène, de la longueur des étamines, le stigmate est triple, le péricarpe est une capsule composée de trois globes, à trois loges, s'ouvrant en trois par le sommet; les semences sont solitaires, globuleuses, anguleuses par l'intérieur.

Le Chevalier de Linné en distingue deux espèces, le Thé bhout & le Thé vert; le Thé bhout est connu, en botanique, sous les noms de *Thea bohea*, *Thea floribus sexapetalis. Lin. Syst. Plant. edit. Reich. t. 2, p. 389. Murray, Veget. edit. XIV, p. 495. Hort. Cliff. 204, mat. med. 7, p. 239. Hill. exot., pl. 22. Blackw. t. 352. Thee. Kæmpf. Jap. 605. Thee frutex. Bart. act. 4, p. 1, t. 1. Bont. Jav. 87, t. 88. Barr. Rar. 128, T. 904. Lettsom. differt. Lugdb. 1769, t. 1, fig. 1 & 2. The sinensium. Breyn. Cent. 111, t. 112. It. 17, t. 3. Poccone musœum, 114, t. 94. Thea. Bauh. Pin. 197. Evonymo affinis arbor Orientalis nucifera, flore roseo. Pluk. Alm. 139, t. 88, fig. 6, der Braune Thee, oder Theebou. Linn. Pflanzen, Syst. 4, p. 19.*

Les feuilles de cette espèce sont ellyptiques, alternes, consistantes, lisses, un peu obtuses, découpées obtusément à dents de scie, ayant leurs pétioles courts, cylindriques en dessus, bossus; on ne remarque aucun stipule.

La seconde espèce est le Thé vert. *Thea viridis, Thea floribus enneapetalis. Lin. Syst. Plant. edit. Reich. t. 2, p. 589. Murray, Syst. veget. edit. XIV, p. 499. Hill. exot., t. 22. Thea sinensis. Black., t. 351, der Grune Thee. Lin. Pflanzen Syst. 4, p. 22.* Les feuilles de cette espèce sont plus longues, tandis que celles de l'espèce précédente sont plus courtes; les fleurs à cinq pétales, les styls sont au nombre de trois, conglutinés, sans être simples. Ces deux arbrisseaux croissent dans la Chine & au Japon : La première espèce est représentée dans les *Amœnitates Academicæ*, de Linné, t. 7, pl. 4; dans les plantes exotiques de Hill., pl. 22; dans l'herbier de Blackwel, pl. 352; dans les *Amœnitates Exoticæ*, de Kempfer, pl. 606; dans les mémoires de Bartholin, pl. 1; dans Bontius, pl. 88; dans les plantes rares de Barrelier, pl. 904; dans la dissertation de Lettsom,

pl. 1, fig. 1 & 2; dans les centuries de Breynius, pl. 17; dans le muſœum de Boccone, pl. 94; dans l'*Almageſtum* de Plukenet, pl. 88, fig. 6; dans nos dons *merveilleux*, dans le règne végétal, pl. 160; dans nos *plantes nouvelles*, pl. 29 & 30; & dans notre grand *jardin de l'univers*, pl. 30 & 40, d'où nous les avons tirés, pour inſérer dans cette diſſertation. La ſeconde eſpèce eſt repréſentée dans les plantes exotiques de Hill., pl. 22, & dans l'herbier de Blackwel, pl. 351.

Nous allons, actuellement, rapporter la deſcription qu'en donne le Docteur Coakley : Lettſom, dans la diſſertation qu'il a publiée ſur cet arbriſſeau; il fait partie, ſuivant lui, de la claſſe treizième de Linné, qui comprend les plantes polyandriques, & de l'ordre troiſième de cette claſſe, deſtinée aux plantes trigyniques, quoique, dans tous les ouvrages imprimés de Linné, il ſoit placé dans l'ordre des monogyniques; le périanthe du calice de la fleur eſt à cinq pièces, fort petit, plane, ayant ſes ſegmens ronds, obtus, permanens; la corolle eſt à ſix pétales; elle varie, cependant;

car on en a trouvé à trois pétales & à 9 pétales; ces pétales sond ronds, concaves, dont deux extérieurs, plus petits, enveloppant la fleur avant qu'elle soit épanouie, & les quatre intérieurs grands, égaux, recourbés avant qu'ils tombent. Les filets des étamines sont nombreux, au nombre de deux cents; il s'en est trouvé au nombre de deux cents quatre-vingt; ils sont attachés à la base du germe, filiformes, plus courts que la corolle; les anthères sont en forme de cœur, à deux loges; le germe est globuleux, triangulaire; les styls sont ronds, au nombre de trois, vers la base, en forme d'alène, recourbés, de la longueur des étamines, serrés l'un contre l'autre, & ne formant, pour ainsi dire, qu'un seul corps au centre des étamines qui les environnent, ce qui a donné lieu à l'erreur du Chevalier de Linné; mais les styls, après que les pétales & les étamines sont tombées, s'éloignent les uns des autres, s'écartent, &, lorsqu'ils ont acquis une certaine longueur, ils se flétrissent sur le germe; les stigmates sont simples; le péricarpe est une capsule formée de trois corps globuleux, réunis ensemble, à trois loges,

s'ouvrant à la partie supérieure en trois directions. Les semences sont solitaires, globuleuses, anguleuses à la partie intérieure; le tronc est branchu, ligneux, presque cylindrique; les Auteurs varient sur sa hauteur: Kempfer dit en avoir vu, qui avoient une aune de hauteur; les branches sont alternes, placées sans ordre régulier, un peu roides, tirant sur le cendré, rougeâtres au sommet; les pédoncules des fleurs sortent des aisselles des feuilles, sont alternes, solitaires, courbées, à une fleur, augmentant en grosseur vers leur extrémité, n'ayant qu'une seule stipule en forme d'alène, presque perpendiculaire; il est à observer que les boutons à fleurs naissent droits, qu'ils s'inclinent, ensuite, jusqu'au moment de la fleuraison, où la fleur redevient, pour lors, droite; les fleurs passées, les boutons reprennent l'inclinaison qu'ils avoient avant leur fleuraison; les feuilles sont alternes, elliptiques, découpées obtusément à dents de scie, ayant leurs bords recourbés entre les dents, échancrées à la pointe, très-entières à la base, glabres, luisantes, a bulles, veineuses en dessus, consistantes, pétiolées, à pétioles très-courts,

& cylindriques en dessous, bossues ou voûtées, & planes, cannellées en dessus. M. Lettsom prétend que cet arbrisseau n'a qu'une seule espèce, & que la différence du Thé vert & du Thé bhout, dépend de la nature du sol, de la culture, & de la manière de sécher les feuilles; on a même observé que l'arbrisseau du Thé vert, planté dans le pays où étoit le Thé bhout, a produit le Thé bhout, &, *vice versâ*, M. Fougeroux de Bondaroy pense différemment sur les espèces du Thé; il en admet plusieurs espèces dans sa dissertation, qui, sans contredit, ne sont que des variétés.

Quoique la plante du Thé vienne en Chine & au Japon, cependant, en général, on n'importe en Europe que le Thé de la Chine; les seuls Hollandois vont au Japon, & on sait qu'ils ne nous en apportent que très-peu; il n'y a pas plus de cent ans que nous connoissons cette substance en France; ce sont les mêmes Hollandois qui, les premiers, ont commencé à s'en servir, & qui en ont répandu l'usage dans l'Europe. Nous ignorons quel fut le premier motif qui engagea les naturels de ces contrées à se servir du Thé in-

fusé ; mais il est vraisemblable que la première intention fut de corriger l'eau, qu'on dit être saumâche, & de mauvais goût dans plusieurs endroits de ces climats. Le Docteur Kalm nous donne une preuve authentique des bons effets du Thé en pareilles circonstances, dans son voyage dernier de l'Amérique. Le Thé, dit-il, a différens dégrés d'estime chez les différentes nations, & je pense que nous nous porterions aussi bien, & que nos bourses en seroient beaucoup mieux, si nous n'avions ni Thé, ni Café ; cependant, ajoute-t-il, je dois être impartial, & je ne puis me dispenser de dire, à la louange du Thé, que, s'il est utile, il doit l'être, certainement, pendant l'été, dans des voyages comme le mien, au travers d'un pays désert, où l'on ne peut porter ni cidre, ni autres liqueurs, & où, en général, l'eau n'est point potable, en ce qu'elle est infectée d'insectes ; en pareil cas, elle est fort agréable, quand elle a bouilli, & qu'on la boit avec du Thé qu'on y a infusé ; je ne puis assez vanter le goût délicat qu'elle acquiert, étant ainsi préparée ; elle ranime, au delà de toute expression, un voyageur épuisé ; je l'ai éprouvé moi-

même, ainsi que plusieurs personnes qui ont parcouru les forêts désertes de l'Amérique; dans des voyages aussi fatigans, le Thé est aussi nécessaire que les vivres.

La Compagnie Hollandoise des Indes Orientales introduisit, la première, le Thé en Europe, au commencement du siècle dernier, & le Lord Arlington, le Lord Ossary, en emportèrent de Hollande en Angleterre, une quantité considérable, vers 1666. Bientôt, il fut adopté par des gens d'un rang distingué, &, depuis cette époque, son usage est devenu universel, par dégrés; &, en effet, il est certain qu'avant ce temps, l'usage du Thé, même dans les Cafés publics d'Angleterre, étoit assez répandu; car, en 1660, on y avoit proposé un droit de huit deniers par gallon de cette liqueur, faite, & vendue dans tous les Cafés; c'est un droit, à peu près, pareil, que le Roi d'Angleterre a voulu, de nos jours, établir sur le Thé, dont les Anglois Américains faisoient grande consommation, & qui a occasionné la désunion de ces colons Anglois, de leur mère-patrie, & les a engagés à s'établir en république indépendante.

Dès 1679, Cornelius Bontehoe, médecin

Hollandois, publia un traité, dans sa langue, sur le Thé, le Café & le Chocolat; il s'y annonce comme un vrai protecteur du Thé; il ne pense pas qu'il puisse faire aucun tort à l'estomac, quand on en prendroit à l'excès, même jusqu'à cent & deux cents tasses par jour; ce qui est un peu exagéré. Les autres Auteurs, qui ont écrit sur le Thé, sont, Linné, Kempfer, Bartholin, Breynius, Bocone, Bauhin, Plukenet, Bontius, Maffœurs, Trigont, Hugues de Linscot, Bernard Varen, Alexandre de Rhode, Tulpius, les Auteurs des Lettres Édifiantes, Olearius, Vormius, Jonquet, Simon Pauli, Nieuzofs, Kircher, le père le Comte, Chamberlein, Scheuchzer, le père Labat, Mason, l'abbé Pluche, le père Duhalde, Neuman, Chambers, Osbeck, Tissot, Valmont de Bomare, Milan, M. Fougeroux de Bondaroy, M. Lettsom, Buc'hoz, dans sa *Nature considérée*, & plusieurs autres.

Nous sommes principalement redevables à Kempfer, des détails certains, que nous avons, sur la méthode de cultiver cet arbrisseau; il l'a puisée dans le pays même, au Japon. Kempfer nous dit, que cette plante

n'exige aucun jardin, ni aucun terrain particulier, & qu'elle eſt cultivée ſur la liſière des campagnes, ſans aucun égard au ſol; ſes ſemences ſont renfermées dans une capſule, communément au nombre de ſix, mais elles n'excèdent point celui de douze ou de quinze; on en plante, pêle-mêle, pluſieurs dans un trou, à quatre ou cinq pouces de profondeur, à une certaine diſtance les unes des autres : Ces ſemences contiennent une grande quantité d'huile, qui devient bientôt rance; à peine en germe-t-il une cinquième partie, inconvénient qui néceſſite à en planter pluſieurs enſemble.

Dans l'eſpace d'environ ſept ans, cet arbriſſeau croît à la hauteur d'un homme; mais, comme, dans cet état, il ne porte que peu de feuilles, & qu'il croît lentement, on le rabat; cette opération donne naiſſance à un ſi grand nombre de feuilles & de rejetons, l'été ſuivant, que les propriétaires ſont abondamment dédommagés de ce ſacrifice. Quelques-uns diffèrent à le rabattre, juſqu'à ce qu'il ſoit parvenu à la dixième année.

D'après les connoiſſances qu'on peut ti-

rer des Auteurs, & des Voyageurs les plus eſtimés, on cultive, & on prépare cet arbriſſeau, en Chine, de la même manière qu'au Japon; mais, comme les Chinois exportent une quantité conſidérable de Thé, ils en plantent des champs entiers, ſoit pour fournir les marchés étrangers, ſoit pour leur propre conſommation; la province de Fokien eſt la principale, qui fourniſſe l'empire de la Chine, & l'Europe, de cette denrée.

Cet arbriſſeau ſe plait, particulièrement, dans les vallées, ſur les collines & ſur les rivières, où il jouit de l'expoſition du ſoleil du midi, quoiqu'il ſupporte des variations conſidérables de chaud & de froid, quoiqu'il fleuriſſe au nord de Pekin, qui eſt preſque dans la même latitude de Rome, auſſi bien qu'à Quanton.

On avoit tenté, anciennement, de multiplier l'arbre du Thé par des graines tirées de la Chine ou du Japon; mais, faute de précaution, ſans doute, ces graines nous ſont toujours parvenues rances & hors d'état de lever. Cependant, on ne peut pas penſer que les habitans de ces contrées, jaloux de cette

poſſeſſion, ne laiſſent ſortir les ſemences qu'après les avoir fait ſécher, & s'être aſſuré qu'elles ne germeront pas, puiſque, ayant eſſayé, depuis quelques années, de mettre dans le ſable les graines auſſi-tôt qu'elles ont été recueillies, & les ayant fait germer pendant la traverſée, cet expédient a très-bien réuſſi; M. le Chevalier de Linné a reçu, de la Chine, en 1763, des ſemences de Thé, qui ont très-bien pouſſé.

Les Anglois, qui s'occupent vivement de cet objet, ayant adopté ce moyen, tirent, aujourd'hui, de Chine, des pieds & des ſemences de Thé, & ils réuſſiſſent à multiplier cette plante chez eux. Ce qui leur a mieux réuſſi, a été de mettre les graines dans du ſable humide, contenu dans une caiſſe, que l'on a ſoin d'arroſer pendant la traverſée. Ils apportent, également, de Chine, de jeunes pieds de Thé, qu'ils conſervent dans de la terre humide; mais les ſemences leur ont paru, juſqu'ici, plus propres à ſeconder leur entrepriſe, & à multiplier cet arbre précieux. L'on peut donc croire, avec raiſon, qu'il eût été facile, en employant ces précautions, de tranſporter, plutôt, cet arbre

en Europe. Cet arbrisseau, que les Anglois mettent en espalier, commence à permettre qu'on en fasse des marcotes, &, par conséquent, à devenir plus commun. Feu M. le Chevalier Janssen, connu, par son zèle, pour enrichir la France de nouvelles plantes, en a tiré un pied d'Angleterre, &, après lui, plusieurs Seigneurs François. Cet arbrisseau a fleuri, à Paris, au Jardin du Roi, chez M. le Duc de Brissac, & chez M. le Marquis de Turgot.

Voyons, actuellement, comment se fait la récolte des feuilles du Thé : Lors de la saison propre à leur cueillette, on loue des ouvriers, qui, accoutumés à ce travail, qui leur fournit les moyens de subsister, sont très-habiles & très-prompts à remplir cette tâche ; ils ne les arrachent pas par poignée, mais une à une, en observant de grandes précautions.

Quelque minutieux que ce travail puisse paroître, ils en ramassent depuis quatre jusqu'à dix ou quinze livres par jour. Kempfer détaille les différentes époques, où on cueille, ordinairement, les feuilles : La première commence au midi de la nouvelle lune, qui prend en l'équinoxe du printemps, formant

le premier mois de l'année Japonoise, & tombe vers la fin de notre mois de Février, ou le commencement de Mars. Les feuilles ramassées dans ce temps, sont appelées *Ficki Tsjaa*, ou *Thé en poudre*, parce qu'on les pulvérise, & qu'on les met tremper dans l'eau chaude; ces feuilles, jeunes & tendres, n'ont que quelques jours de pousse, quand on les cueille, &, eu égard à leur rareté, & à leur prix, elles sont réservées pour les Princes & les gens riches. Cette espèce s'appelle *Thé Impérial*.

On appelle aussi un Thé de même nature, *Udsi Tsjaa*, ou *Tacke Saski*, des lieux particuliers où il croît; les soins particuliers, & les attentions scrupuleuses qu'on observe pour cueillir les feuilles du Thé dans ces lieux, méritent bien qu'on en fasse mention.

Udsi, est une petite ville du Japon, sur le bord de la mer, & qui n'est pas fort éloignée de Meaco. Dans le district de cette petite Ville, se voit une montagne agréable, qui porte le même nom; elle passe pour jouir du terrain & du climat le plus favorable à la culture du Thé; aussi est-elle enfermée de haies, & environnée d'un fossé fort large,

pour la plus grande sureté. Ces arbrisseaux forment, sur cette montagne, un plan régulier, espacé par des allées. Il y a des personnes prépossées pour veiller sur ce lieu, & garantir les feuilles de la poussière, & de toute injure de l'air. Les ouvriers, qui doivent en cueillir les feuilles, quelques semaines avant de commencer cette besogne, s'abstiennent de toute nourriture grossière, & de tout ce qui pourroit porter aux feuilles le plus léger dommage; ils les cueillent avec l'attention la plus exacte, & avec des goûts fins. On prépare, ensuite, cette espèce de *Thé Impérial*, ou de *Fleur de Thé*, & il est escorté, par le Surintendant des travaux, de cette montagne, avec une forte garde & un nombreux cortège, jusqu'à la Cour de l'Empereur, pour l'usage de la famille Impériale.

La seconde cueillette se fait, dans le second mois des Japonois, vers la fin de Mars, ou au commencement d'Avril. Quelques-unes des feuilles, à cette époque, ont atteint leur perfection, d'autres ne sont pas encore arrivées à leur entière croissance; mais, cependant, on les cueille toutes indis-

féremment, &, après, on les trie & assortit dans différentes classes, suivant leur âge, leurs proportions & leur bonté. On sépare avec un soin particulier, les plus jeunes, & on les vend, souvent, pour la première cueillette, ou pour le Thé Impérial; le Thé cueilli dans ce temps, s'appelle *Thoosjaa*, ou *Thé Chinois*, parce qu'on en fait une infusion, & qu'on le prend à la manière Chinoise. Il est partagé, par les Négocians & les Marchands de Thé, en quatre sortes, qu'ils distinguent par autant de dénominations.

La troisième, & dernière cueillette, se fait au troisième mois des Japonois, lequel tombe aux environs de notre mois de Juin, lorsque les feuilles sont fort touffues, & qu'elles sont parvenues à une entière croissance. Cette espèce de Thé, appelée *Bontajaa*, est la plus grossière, & est réservée pour le peuple.

Quelques-uns se renferment dans deux cueillettes par an : La première & la seconde correspondent à la seconde & à la troisième dont nous avons parlé; d'autres n'ont qu'une cueillette générale, qu'ils font

aussi dans le même temps que se fait la troisième & dernière, dont il a été question; cependant, ils forment différens assortimens de ces feuilles.

Nous avons observé que cet arbrisseau croît, fréquemment, sur les revers des montagnes, & sur des lieux escarpés, où il est, communément, dangereux, & quelquefois, impraticable de cueillir les feuilles, qui sont, souvent, le Thé le plus précieux. Les Chinois, en quelques endroits, employent un moyen singulier pour surmonter ces difficultés. Les endroits escarpés sont habités par une grande espèce de singe; ils agacent, ils irritent ces animaux; pour se venger, ces Singes brisent les branches; on rassemble ces branches, & on en cueille les feuilles. Quelques peintures Chinoises, qui représentent les procédés de cueillir & de préparer le Thé, semblent donner une idée de cette méthode ingénieuse de parvenir à le cueillir dans des lieux si difficiles à aborder; & depuis on a appris d'un Capitaine fort curieux, & homme de mérite, qui a été fort long-temps au service de la Compagnie, & qui a voyagé, souvent, à la Chi-

ne, que cette manœuvre est un fait avéré.

Les Chinois cueillent le Thé dans une certaine saison ; nous ne sommes pas bien informés si c'est dans le même temps qu'au Japon ; mais il est probable que la moisson du Thé se rapporte aux mêmes époques, en ce que ces peuples ont, entr'eux, une fréquente correspondance, & qu'ils ont un commerce considérable, ouvert les uns avec les autres.

Il y a des bâtimens publics, des cabarets à Thé, pour le préparer : Toute personne, qui n'a pas les commodités convenables, ou qui manque de l'intelligence nécessaire à cette opération, peut y porter les feuilles, à mesure qu'elles sèchent. Ces bâtimens contiennent depuis cinq jusqu'à dix ou vingt petits fourneaux, hauts d'environ trois pieds ; chacun d'eux porte une platine de fer, large & plate, ronde ou carrée, attachée sur le côté, qui est au dessus de la bouche du fourneau ; ce qui garantit tout à fait l'ouvrier de la chaleur du fourneau, & empêche les feuilles de tomber. Des ouvriers, assis autour d'une table longue & basse, couverte de nattes, sur lesquelles on met les feuil-

les, ſont occupés à les rouler. La platine de fer échauffée, juſqu'à un certain dégré, par un petit feu allumé dans le fourneau qui eſt au deſſous, on met ſur cette platine quelques livres de feuilles nouvellement cueillies. Ces feuilles, fraîches & pleines de ſucs, pétillent, quand elles touchent la platine, & c'eſt l'affaire de l'ouvrier, de les remuer avec toute la vivacité poſſible, & avec les mains nues, juſqu'à ce qu'elles deviennent ſi chaudes, qu'il ne puiſſe pas, aiſément, en ſupporter la chaleur : Alors, ils enlèvent les feuilles avec une ſorte de pelle, qui reſſemble à un éventail, & les verſent ſur des nattes. Ceux deſtinés à les mêler, en prennent une petite quantité à la fois, les roulent dans leurs mains, & dans une même direction, tandis que d'autres les éventent continuellement, afin qu'elles puiſſent ſe refroidir le plutôt poſſible, & conſerver leur friſure plus long-temps.

Ce procédé eſt répété deux ou trois fois, ou plus ſouvent, avant qu'on mette le Thé dans les magaſins, afin de faire diſparoître toute l'humidité des feuilles, & qu'elles puiſſent conſerver plus parfaitement leur friſu-

re ; à chaque répétition, on chauffe moins la platine, & cette opération s'exécute plus lentement, & avec précaution : Alors, le Thé eſt trié, & dépoſé, dans les magaſins, pour l'uſage domeſtique ou l'exportation.

Comme les feuilles du Thé *Fiski* doivent être, ordinairement, réduites en poudre avant qu'on en faſſe uſage, elles doivent être rôties à un plus grand dégré de ſéchereſſe. Quelques-unes de ces feuilles, étant cueillies fort jeunes, tendres & petites, on les plonge, alors, dans l'eau chaude ; on les en ôte ſur le champ, & on les fait ſécher ſans les rouler.

Les gens de campagne n'y font pas tant de façon ; ils préparent leurs feuilles dans des vaſes de terre. Cette opération, toute ſimple, répond à toutes les autres indications, leur occaſionne moins d'embarras, moins de dépenſe, & leur facilite le moyen de vendre à meilleur marché.

Enfin, pour compléter la préparation, après que le Thé a été gardé quelques mois, on le tire des vaſes où on l'avoit renfermé, & on le sèche, une ſeconde fois, ſous un feu doux, afin qu'il ſoit dépouillé de toute l'hu-

midité qui pourroit s'y trouver encore, & qu'il auroit pu contracter depuis la première opération.

Le Thé commun eſt contenu dans des pots de fer, dont l'ouverture eſt étroite ; mais la meilleure ſorte de Thé, celui dont font uſage l'Empereur & les grands de l'Empire, eſt renfermé dans des vaſes de porcelaine, ou de la Chine. Le Bontjaa, ou le Thé le plus groſſier, eſt mis, par les gens de la campagne, dans des corbeilles de paille, faites en forme de barils, qu'ils placent ſous les toits de leur maiſon, près de l'ouverture où la fumée s'échappe, & s'imaginent que le Thé n'en ſouffre aucun dommage.

Tel eſt le précis du détail que nous devons à Kempfer, de la méthode qu'employent les Japonois, pour cueillir & préparer leur Thé.

Dans les relations de la Chine, les Auteurs ont parlé, fort légèrement, & de ſa culture, & de ſa préparation. Le père le Comte, dans ſes nouveaux Mémoires ſur l'état préſent de la Chine, obſerve que, pour avoir de bon Thé, on doit cueillir les feuilles encore petites, tendres, & pleines de sève. Communément, ils commencent à les cueillir

en Mars ou Avril, suivant que la saison est plus ou moins avancée; ensuite, ils les exposent à la vapeur de l'eau bouillante, pour les amollir, &, dès qu'elles ont subi cette préparation, ils les étendent sur des plaques de cuivre, mises sur le feu, qui les sèche, par dégrés, jusqu'à ce qu'elles brunissent & qu'elles se roulent d'elles-mêmes, de la manière que nous les voyons.

Cependant, il est certain, d'après les papiers Chinois, qui représentent une peinture fidelle, quoique grossièrement exécutée, de tous les procédés successifs qu'ils employent, que l'arbrisseau du Thé, croît, en grande partie, dans les pays montagneux, sur les sommets des rochers, & sur des rives escarpées, inaccessibles en plusieurs endroits; & il sembleroit, à en juger par les peines, que se donnent les Chinois, à former des sentiers, à établir une sorte d'échafaud, & à appeler à leur secours la vengeance des Singes, que ces lieux ont le privilége de fournir le Thé le plus précieux; il paroît, par les peintures, que cet arbre ne s'élève guère qu'à la hauteur de l'homme. Les ouvriers qui cueillent les feuilles, ne sont jamais re-

préſentés qu'à terre. A la vérité, ils font uſage de bâtons crochus; mais les bâtons ſemblent plutôt deſtinés à attirer les branches à eux, quand ces arbriſſeaux ſont ſuſpendus au deſſus des rivières, des ruiſſeaux, ou au deſſus des lieux inacceſſibles, que de faire plier preſqu'à terre les têtes, ou les branches ſupérieures de ces arbriſſeaux.

Dès que les feuilles ſont cueillies, ils les trient, en forment divers aſſortimens, & ils les préparent, preſque, de la même manière que les Japonois le pratiquent. Ils bâtiſſent des poëles ſemblables à ceux qu'on voit dans les laboratoires de chimie, ou dans les grandes cuiſines, où les hommes travaillent & roulent les feuilles ſur les platines mêmes. Il ſemble, auſſi, qu'ils les font ſécher deux fois. Ils les sèchent auſſi au ſoleil, après les avoir étendues dans des vaiſſeaux de peu de fond, ils les vannent, ſéparent les grandes feuilles des plus petites, & les nettoyent de toute la pouſſière qui pourroit y être répandue.

Les Chinois mettent les plus belles ſortes de Thés dans des vaiſſeaux coniques, ſemblables à des pains de ſucre, faits de tutenaque d'étain

d'étain ou de plomb, revêtus de fines nattes de bambou, ou dans des boîtes de bois, carrées, & recouvertes de plomb laminé, de feuilles sèches & de papier. C'est de cette manière qu'il est exporté dans les pays étrangers. Le Thé commun est mis dans des pots, dont on le retire pour l'empaqueter dans des boîtes ou des caisses, aussi-tôt qu'il est vendu aux Européens.

On ne doit pas oublier une circonstance qui leur fait honneur; lorsque la moisson du Thé est finie, chaque famille ne manque pas d'en témoigner sa reconnoissance à l'Etre bienfaisant, de qui ils tiennent cette précieuse récolte.

On a déjà observé que, lors de la cueillette des feuilles, on les trie, & on en compose différens assortimens, & que les soins qu'on apporte à la préparation, les multiplient; par ce moyen, on peut en augmenter considérablement les variétés; parmi nous, ces distinctions sont beaucoup limitées; en général, nous ne connoissons que trois sortes de Thés verts, & cinq de Thés bhouts.

Les Thés de la première sorte, sont, 1°, l'Impérial, ou fleur de Thé, avec des

feuilles larges, déliées, d'un vert gai, d'une odeur foible, délicate : 2°, l'*Hy-tiann*, ou *Hi-toong*, que nous connoiſſons par le nom de *Thé hyſon*, ainſi appelé d'un marchand des Indes Orientales, lequel eſt le premier qui l'ait apporté en Europe; ſes feuilles ſont étroitement roulées, & petites, d'une couleur verte tirant ſur le bleu.

1°, Le *Thé ſinglo*, ou *ſanglo*, qui reçut ſon nom, comme pluſieurs autres Thés, du lieu où il eſt cultivé.

Les Thés bhouts ſont, 1°, le *Soochout*, ou *Sutchouy*, que les Chinois appellent *Saatyang*, ou *Su-tyann*; il donne une infuſion de couleur vert-jaunâtre.

2°, Le *Comho*, ou *Soumlo*, ainſi appelé du lieu où il eſt cueilli; c'eſt un Thé qui a un grand parfum, & une odeur violette. Son infuſion eſt pâle.

3°, Le *Conge*, ou *Bong-ſo*; il a une feuille plus large que le ſuivant, & l'infuſion en eſt d'une couleur plus foncée; il reſſemble au *Thé bhout*, par la couleur de la feuille.

4°, Le *Pecko*, ou *Pakoe*, appelé, par les Chinois, *Back-ho*, ou *Pack-ho*; on le connoît aux petites fleurs blanches qu'on y a mêlées.

5°. Le *Bhout* commun, appelé *Moji*, par les Chinois, a les feuilles d'une seule couleur.

On a, aussi, importé une sorte de Thé, d'une forme différente du précédent, faite en gâteau ou en boules, de différentes grosseurs.

1°, Le plus gros gâteau que j'aie vu, dit Lettsom, pèse environ deux onces; ce Thé ressemble, par l'infusion & par le goût, au bon Thé bhout.

2°, Une autre sorte, qui est une espèce de Thé vert, qu'on appelle *Tio-té;* il est voûté & rond, & ressemble assez à des pois.

3°, La plus petite espèce, ainsi fabriquée, est appelée *Thé poudre à canon.*

Les Chinois préparent un extrait de Thé, qu'ils débitent, comme une médecine, dissout dans une grande quantité d'eau, & lui attribuent plusieurs effets merveilleux dans les fièvres & autres maladies, quand ils veulent procurer une transpiration abondante; ils fabriquent, quelquefois, cet extrait en petits gâteaux, qui ne sont pas plus grands qu'une pièce de six sols, ou en rouleaux, d'une grandeur considérable.

Nous avons déjà dit qu'il n'y a qu'une seule espèce de cet arbrisseau, qui fournisse toutes les variétés de Thés : Kempfer, qui est de cette opinion, attribue ces différences du Thé au sol, à la culture de cette plante, à l'âge des feuilles, quand elles sont cueillies, & à leur préparation. Ces circonstances peuvent avoir plus ou moins d'influence particulière, quoiqu'on puisse douter qu'elles rendent compte de toutes les variétés qu'on observe dans le Thé.

J'ai fait infuser, dit Lettsom, toutes les espèces de Thés verts & de Thés bhouts que j'ai pu me procurer; j'ai étendu les différentes feuilles sur du papier, pour comparer leur grandeur, leur forme, leur contexture, & pour tâcher de déterminer leur âge. J'ai trouvé que les feuilles du Thé vert étoient aussi larges que celles du Thé bhout, & presque aussi fibreuses. Ces observations me firent soupçonner que la différence ne dépend pas tant de l'âge, que d'autres circonstances.

Nous savons qu'en Europe, le sol, la culture, & l'exposition, ont une grande influence sur toutes les espèces de végétaux. La différence est, souvent, frappante dans la

même province, & même dans le même canton; mais, au Japon, &, particulièrement, dans le continent de la Chine, ces circonſtances doivent être encore plus remarquables, puiſque, dans quelques endroits, l'air y eſt très-froid; dans d'autres, il eſt modéré, & même chaud exceſſivement. Nous ſommes perſuadés que les procédés de la manipulation doivent y entrer pour beaucoup. M. Lettſom a ſéché les feuilles de quelques plantes d'Europe, ſuivant la méthode uſitée à la Chine; elles reſſembloient ſi fort au Thé étranger, qu'on a vu, & qu'on a bu, ſans aucune eſpèce de ſoupçon, l'infuſion faite avec ces mêmes feuilles. Dans ces préparations, les feuilles ont conſervé une friſure parfaite & un beau vert, ſemblable au meilleur Thé vert; & d'autres, préparées dans le même temps, reſſembloient plus au Thé bhout.

Cependant, il ne faudroit pas trop s'attacher aux réſultats de quelques expériences, ni interdire des recherches ultérieures ſur un ſujet, qui peut, dans la ſuite des temps, devenir un objet d'un intérêt plus immédiat.

Nous pouvons toujours eſſayer de décou-

vrir si on n'employe pas quelque artifice sur le Thé, avant son exportation en Europe, à l'effet de produire cette différence de couleur & de parfum, particuliers à quelques espèces; on a trouvé représentés, dans une suite de papiers Chinois, les procédés de la préparation du Thé, &, entr'autres, les figures de plusieurs personnes, occupées, vraisemblablement, à trier les différentes sortes de Thés, à les sécher au soleil, & environnées de plusieurs vaisseaux remplis d'une substance fort blanche, & en grande quantité. On ne sait quel est l'usage auquel on l'applique, ni quelle est cette substance. Cependant, il y a tout lieu de douter qu'on l'employe dans la fabrication du Thé.

Quelques personnes, soupçonnant que le Thé a été préparé sur une platine de cuivre, ont attribué son beau vert aux parties métalliques qui s'en détachent; mais, si cette supposition a quelque fondement, l'alkali volatil, mêlé avec l'infusion de Thé, détruiroit la plus légère portion de cuivre, en rendant l'infusion bleuâtre.

D'autres, avec moins de vraisemblance, ont attribué le vert du Thé à la couperose

verte, mais, cet ingrédient, ce vitriol factice, qui n'eſt qu'un ſel de Mars, teindroit, ſur le champ, les feuilles en noir, & l'infuſion du Thé ſeroit d'une couleur pourpre foncé. N'eſt-il pas plus probable qu'ils employent, pour lui donner cette couleur, quelque teinture verte, extraite de quelque ſubſtance végétale?

Les Chinois, ni les Japonois, ne font jamais uſage du Thé, qu'il n'ait été, auparavant, conſervé, au moins, un an, parce qu'ils prétendent que, lorſqu'il eſt encore nouvellement cueilli, il eſt narcotique, & trouble les ſens. Les premiers verſent de l'eau chaude ſur le Thé, & en tirent l'infuſion, comme on le pratique en Europe; mais ils le boivent tel qu'il eſt, & ſans y ajouter, ni ſucre, ni miel.

Les Japonois réduiſent le Thé en pouſſière fine, en en broyant les feuilles dans un petit moulin. Cette poudre eſt mêlée avec l'eau chaude, en conſiſtance d'une bouillie claire, qu'ils hument à pluſieurs repriſes: C'eſt celui dont, particulièrement, font uſage les grands & les gens riches; il eſt fait & ſervi de la manière ſuivante.

On étale, devant la compagnie, les uſtenſiles de la table à Thé, & la boîte dans laquelle eſt renfermé le Thé en poudre; on tire de la boîte autant de poudre qu'il en pourroit contenir ſur la pointe d'un petit couteau; on la jette dans chaque taſſe, & on la mêle & remue avec un inſtrument à dents, artiſtement fait, juſqu'à ce que la liqueur écume; alors, on la préſente à la compagnie, qui la hume à diverſes repriſes, tandis qu'elle eſt chaude. Suivant le père Duhalde, cette méthode n'eſt pas particulière aux Japonois, mais elle eſt auſſi d'uſage dans quelques provinces de la Chine.

Les gens du peuple, qui ſe ſervent d'un Thé plus groſſier, le font bouillir, quelque temps, dans l'eau, & font uſage de cette liqueur pour leur boiſſon ordinaire. Dès le matin, on remplit un chauderon d'eau, on le met ſur le feu, & on jette dans le chauderon, du Thé mis dans un ſachet; ou bien, ils ajuſtent une corbeille proportionnée au chauderon, qu'on a ſoin d'aſſujetir au fond du vaiſſeau, afin qu'on puiſe l'eau ſans aucun embarras. Le *Bontsjaa* eſt le ſeul qu'on employe de cette manière, parce qu'une ſimple

infusion n'en pourroit pas détacher ses principes fixes & les particules résineuses.

Le Thé est la boisson ordinaire de tous les gens de travail en Chine. On ne les voit guère représentés, à quelque travail que ce soit, qu'on ne leur apporte la théïère & les tasses, & qu'on ne les voye placées à terre à côté d'eux. Les moissonneurs, les batteurs en grange, & tous ceux qui travaillent dans les maisons, ou au dehors, ne sont jamais sans cette compagnie.

L'usage de boire du Thé est devenu presque universel en Europe; ainsi, tout homme peut être regardé comme juge compétent de ses effets, au moins, relativement à sa santé; mais, comme les tempéramens des hommes varient en raison des individus, l'infusion de cette liqueur doit produire différens effets, ce qui est la vraie source d'un si grand nombre d'opinions à ce sujet.

Ceux qui ont formé, une fois, un préjugé contre le Thé, laissent prendre, à cette prévention, un trop fort ascendant sur leur jugement, & condamnent cet usage, comme étant universellement pernicieux. Ceux qui se jettent dans l'autre extrémité, voudroient

que leur expérience particulière eût l'extension d'une loi générale, & attribuent à cette infusion, les vertus les plus illimitées. Cette contrariété d'opinions a, particulièrement, partagé les médecins, ce qui arrivera, surtout, toutes les fois que les préjugés & les suppositions prendront la place des expériences & des faits rapportés avec impartialité.

Cependant, quelques médecins évitent de tomber dans les deux extrêmes; sans louer le Thé, ni le décrier en général, ils en admettent l'usage, quoiqu'ils connoissent bien les inconvéniens qui en peuvent résulter. Fixer, & déterminer les bornes du bien & du mal dans l'espèce présente, est l'ouvrage d'un esprit éclairé & dépouillé de toute prévention. Nombre d'hommes d'âge, de constitution, de tempérament différent, en font usage pendant le cours d'une longue vie, sans s'apercevoir d'aucun mauvais effet; d'autres, au contraire, en éprouvent plusieurs inconvéniens.

Il est difficile de tirer des conséquences certaines des expériences faites sur cette herbe. Les parties qui semblent produire ces effets opposés, nous échappent, l'analyse ne nous

en donne que les parties les plus grossières; le Docteur Coakley Lettsom a fait les expériences suivantes, avec l'attention la plus suivie; mais elles ne nous apprennent pas, suffisamment, en quoi consiste cette propriété agréable, relâchante & sédative, qui est, pour un si grand nombre, douée d'une vertu qui les ranime; ni pourquoi quelques-uns en éprouvent plusieurs effets désagréables; l'observation doit servir de flambeau dans cette recherche difficile, bien plus que la simple expérience.

J'ai pris, dit le Docteur Lettsom, quantité égale d'une infusion d'excellent Thé vert & de Thé bhout commun, également forte; une même quantité de la liqueur, qui me restoit après la distillation, & d'eau simple, dans chacune desquelles, contenues dans des vaisseaux séparés, j'ai mis deux drachmes de viande de bœuf, qui avoit été tué depuis environ deux jours; le bœuf, qui avoit été plongé dans l'eau simple, devint putride en quarante-huit heures; mais les portions qui avoient été mises dans les deux infusions de Thé, & dans le résidu de la distillation, n'annoncèrent aucun signe de putréfaction,

qu'environ soixante-douze heures après.

2°, Dans les fortes infusions de toutes les espèces de Thés verts & de Thés bhouts, que j'ai pu me procurer, j'ai mis égale quantité de sel de Mars, qui, sur le champ, a teint les infusions d'une couleur pourpre foncée. Il est évident, par ces deux expériences, que le Thé vert & le Thé bhout possèdent une vertu antiseptique & astringente, lorsqu'ils sont appliqués à la fibre d'un animal mort.

Cependant, comme j'ai souvent observé, continue le Docteur Lettsom, que l'usage du Thé, particulièrement du beau Thé vert, dont le parfum est plus volatil, produisoit un relâchement remarquable sur plusieurs personnes d'un tempérament foible & délicat, je me suis déterminé à pousser plus loin mes recherches.

1°, J'ai distillé une demi-livre du meilleur Thé vert, & qui avoit le plus de parfum, avec de l'eau simple, & j'en ai tiré une once d'une eau très-odorante & très-claire, dépouillée d'huile, & qui, après l'essai, n'a donné aucun signe de qualité astringente.

2°, Le résidu de la liqueur, après la dis-

tillation, a été évaporé jusqu'à la consistance d'extrait; il étoit légèrement odorant, mais avoit un goût fort amer, styptigue, ou astringent. La quantité de l'extrait, pesé, a donné environ cinq onces & demie.

Pour troisième expérience, on a injecté dans la cavité de l'abdomen, & dans le tissu cellulaire d'une grenouille, environ deux drachmes de l'eau odorante distillée. En vingt minutes, la patte de derrière de la grenouille parut fort affectée; survint, bientôt après, une perte totale de mouvement & de sensibilité; l'affection du membre continua pendant quatorze heures, & l'engourdissement universel dura environ neuf heures; après quoi, l'animal recouvra, par dégré, sa première vigueur.

On injecta de même une partie du résidu du Thé vert, mais il ne produisit aucun effet sensible.

Pour quatrième expérience, j'ai injecté quelques gouttes de l'eau distillée odorante sur les nerfs sciatiques, mis a nu; j'ai, de même, injecté la cavité de l'abdomen d'une grenouille; dans l'espace d'une demi-heure, les extrémités devinrent paralytiques & in-

sensibles, &, environ une heure après, la grenouille mourut.

J'appliquai, de même, le résidu de la distillation à une autre grenouille, & il n'en résulta aucun effet sédatif, ni paralysie sensible.

L'extrait dissout dans l'eau, & appliqué aux mêmes parties, avec les mêmes circonstances, n'eut point de suites remarquables.

2°, On peut conjecturer, de ces expériences, que les parties relâchantes, ou sédatives, du Thé, dépendent beaucoup de ses principes volatils odorans, qui abondent; surtout, dans le Thé vert, dont le parfum est plus exalté.

La pratique des Chinois ajoute une nouvelle autorité à ces expériences : Ils ne font point usage de cette plante, qu'elle n'ait été gardée, au moins, douze mois, ayant remarqué qu'elle possède une vertu narcotique & vénimeuse.

Il y a des arbres, dont l'ombre est chargée de molécules si dangereuses, qu'on ne peut s'étendre sur le gazon, aux pieds de ces arbres, sans éprouver de violentes douleurs

de tête; sur la cime élevée de l'Hélicon, on voit un arbre, dont la fleur tue un homme par la malignité de son odeur.

Quelqu'incertaines que puissent être les tentatives faites pour déterminer, avec précision, les effets du Thé, d'après ces seules expériences, observons, & tâchons de rassembler des faits qui puissent nous mettre en état de juger des effets qu'il produit sur la constitution humaine, & d'en tirer des conséquences les plus claires sur les dégrés de salubrité, & sur les dangers qui peuvent en résulter.

Le long & constant usage du Thé, comme faisant partie de notre régime, nous fait négliger de rechercher s'il possède quelques propriétés médicinales. Nous tâcherons de le considérer sous ces rapports.

Le plus grand nombre de personnes qui jouissent d'une bonne santé, ne se trouvent point, sensiblement, affectées par l'usage du Thé: Elles le regardent comme un restaurant agréable, qui les rend propres au travail, rétablit leurs forces épuisées. Il y a des exemples de gens qui en ont bu, depuis l'enfance jusqu'à la vieillesse, qui ont toujours mené

une vie active, sans supporter de grands travaux, qui ne se sont jamais aperçu que son constant usage leur fût nuisible, & qui n'ont jamais ressenti aucune incommodité qu'ils pussent imputer aux effets de cette liqueur.

En pareille circonstance, ces personnes, de l'un & de l'autre sexes, pour la plupart, se portoient bien, étoient agissantes, & d'une constitution tempérée; quelques-unes, d'une complexion moins robuste, se plaignent, cependant, d'incommodité, que les partisans même du Thé attribuent à cette plante. Elles se plaignent, qu'après avoir bu du Thé, à déjeûner, elles se sentent agitées; que leur main est moins ferme pour écrire, ou pour tout exercice qui exige de la précision dans les mouvemens. Cette incommodité se dissipe bientôt, il n'en reste point d'autres effets. Il s'en trouve, qui n'en sont point incommodés le matin; mais, s'ils en boivent après le dîner, ils éprouvent des agitations, & une sorte de tremblement involontaire.

Plusieurs, même, ne peuvent pas en supporter une seule tasse, sans tomber malades sur le champ, & sans éprouver un dérangement d'estomac. Il occasionne, à quelques-uns, des

douleurs d'eſtomac aiguës & cruelles, ſuivies d'un tremblement univerſel ; mais, en général, les tempéramens délicats ſont plus affectés du fréquent uſage du Thé ; ils ſont, très-ſouvent, attaqués de douleurs d'eſtomac & d'entrailles, d'affections ſpaſmodiques, accompagnées d'une grande effuſion d'urine pâle & liquide, d'une vive agitation des eſprits animaux, & d'une diſpoſition à être inquiétés & déconcertés par le moindre bruit & par le plus léger accident.

Cependant, une des circonſtances particulières, rend plus difficiles les recherches de certains effets du Thé ; je veux dire, l'opiniâtreté de pluſieurs perſonnes, à ne vouloir pas nous donner un détail fidelle des ſenſations déſagréables, auxquelles elles ſe trouvent expoſées, après un trop grand uſage du Thé, quoiqu'elles ſe rendent bien témoignage, à elles-mêmes, qu'il y auroit une extrême imprudence à en continuer l'uſage, après que l'expérience les a convaincues qu'il leur eſt nuiſible.

On ne peut pas douter qu'il ne produiſe l'inſomnie, dans quelques tempéramens, lorſqu'on en boit, le ſoir, en trop grande

quantité; il n'eſt pas bien certain que l'eau chaude, ou quelqu'autre liqueur aqueuſe, n'opère la même indiſpoſition.

Il eſt bien avéré que le Thé vivifie, rafraîchit, inſpire de la gaieté. Tous ces heureux effets ſembleroient prouver que le Thé renferme un principe actif-pénétrant, qui communique aux nerfs une vive commotion, qui, même, occaſionne des ſenſations très-déſagréables, & des affections ſpaſmodiques aux tempéramens ſuſceptibles d'irritation. Dans les tempéramens moins ſuſceptibles d'irritation, il répand dans l'ame une ſenſation douce & agréable, mais qui ſemble entraîner après elle une diſpoſition à des tremblemens, & à des agitations pénibles & inquiétantes.

Plus le Thé eſt parfait, plus ſes effets ſont ſenſibles. C'eſt, peut-être, pour cela, qu'indépendamment d'autres raiſons qu'on pourroit alléguer, que la plus baſſe claſſe du peuple, qui ne peut acquérir que le plus commun, eſt moins expoſée, en général, à des indiſpoſitions. Je dis, en général, parce que, même dans cette claſſe, il y en a pluſieurs, à qui il eſt réellement fort nuiſible.

Ces sortes de gens le boivent tant qu'il donne quelque teinture, &, le plus souvent, très-chaud, dans l'intention de lui donner plus de parfum. La qualité & le dégré de chaleur les exposent aux mêmes accidens qu'éprouvent les gens d'un rang supérieur, en buvant du Thé de la meilleure qualité.

Cependant, on ne doit pas oublier d'observer que, dans un grand nombre de cas, les infusions de nos plantes indigènes, telles que les menthes, le baume, le romarin, & même la valériane, donnent, souvent, naissance à des résultats semblables, & laissent, après elles, cet anéantissement, cette agitation des esprits animaux, ces flatuosités, ces anxiétés spasmodiques, & autres symptômes, auxquels sont sujets le peuple, & la plupart des personnes dévouées à l'usage du Thé.

Le Thé de la première qualité produit des effets qui lui sont particuliers, & qui ne se rencontrent point dans toutes les autres substances que nous connoissons. Cette vérité est avouée par tous ceux qui ont observé ce qui se passe en eux, & certifiée par le compte que d'autres rendent de leur situation,

après avoir bu de cette liqueur abondamment. Les meilleures espèces de Thés bhouts ne sont pas exemptes d'influences semblables; elles attaquent les nerfs, occasionnent des tremblemens, des palpitations, des agitations, pour les causes les plus indifférentes.

Je connois, dit le Docteur Lettsom, des personnes des deux sexes, qui sont, constamment, saisies de mal-aise, de grandes anxiétés & d'oppressions, toutes les fois qu'elles prennent une seule tasse de Thé, & qui, néanmoins, boivent, souvent, plusieurs tasses d'eau chaude, mêlée avec du sucre & du lait, sans éprouver la plus légère incommodité.

Un Médecin, de mes amis, reçoit, régulièrement, cette impression de la plus petite quantité de Thé, dont il fait usage. S'il en boit avant le dîner, cette liqueur affecte son estomac d'une sensation désagréable, pendant quelques heures, & lui ôte l'appétit à dîner; &, quand il prend du chocolat à déjeûner, il dîne parfaitement, & avec appétit, & jouit de la meilleure santé. S'il boit une seule tasse de Thé après-dîner, il éprouve les mêmes accidens, & est privé du sommeil, pendant deux ou trois heures, la nuit sui-

vante : Mais eſt-il en ſociété, il peut prendre une taſſe d'eau chaude avec du ſucre & du miel, ſans en être aucunement incommodé.

L'opium opère ſur lui preſque les mêmes effets que le Thé, mais à un plus grand dégré; car, quand, par haſard, il a pris une certaine quantité de ſolution d'opium, elle ne lui procure aucune diſpoſition au ſommeil; mais elle excite dans l'eſtomac des anxiétés, un mal-aiſe, qui reſſemblent beaucoup à des nauſées. Le Docteur Lettſom dit avoir appris, même, d'un Médecin eſtimé à Londres, qu'il a vu pluſieurs exemples de crachemens de ſang, ſeulement pour avoir reſpiré un air chargé des parties volatiles du Thé. Ceux qui en font un grand commerce ont coutume de mêlanger différentes ſortes de Thés, pour flatter le goût des acheteurs. Cette opération ſe fait, pour l'ordinaire, dans les arrières-boutiques, où ils mêlent, peut-être, pluſieurs caiſſes enſemble, & en même temps. Ceux qui ſont employés à ce travail, en ſont, fort ſouvent, incommodés à la longue; les uns ſont, ſubitement, attaqués de crachemens de ſang, ou de ſaignemens de nez; d'autres ſont tourmentés

de toux violentes, qui finissent par la consomption.

Nous ne rapportons ces détails, que pour prouver, qu'indépendamment d'une qualité relâchante & sédative, il existe, dans le Thé, une substance active, pénétrante, qui ne peut qu'opérer, sur plusieurs tempéramens, des effets singuliers.

Un fameux Marchand de Thé, après avoir examiné, en un jour, plus de cent caisses de Thés, par la simple action de les porter au nez, & cela, nécessairement, pour en distinguer les qualités respectives, fut saisi, le lendemain, de violens vertiges, de maux de tête, d'un spasme universel, de la perte de la parole & de la mémoire. Des remèdes prompts & efficaces lui rendirent la santé jusqu'à un certain dégré; mais il ne fut pas guéri totalement: La parole, la mémoire lui revinrent en partie; mais il ne recouvra jamais les premières forces: Sa santé devint chancelante, & il perdit ses forces par dégrés. Il fut attaqué d'une hémiplégie universelle, &, enfin, il mourut épuisé, & perdit toute espèce de sensibilité. On peut, peut-être, douter que ces tristes accidens soient l'ouvrage du Thé. Les

exemples que nous allons rapporter pourront servir à confirmer la justesse de nos soupçons, ou bien, à les détruire.

Un Associé d'un Marchand de Thé se plaignoit, fréquemment, depuis quelques semaines, de vertiges & de maux de tête, après avoir examiné & mêlangé différentes sortes de Thés : Les vertiges étoient, quelquefois, si considérables, qu'il fut nécessaire de lui donner quelqu'un pour le suivre, afin de prévenir le mal qu'il pourroit se faire, soit par une chute, soit par quelques autres accidens. On lui fit des saignées du bras fort abondantes, mais, sans qu'il en résultât aucun soulagement constant : Ses douleurs recommençoient, lorsqu'il retournoit à ses occupations ordinaires ; enfin, on lui conseilla de se faire électriser ; les secousses furent dirigées vers la tête : Le lendemain, il se trouva soulagé ; mais, le jour d'après se termina par une triste catastrophe. Je le vis, quelques heures avant sa mort. Il avoit perdu tout sentiment, & l'usage de presque tous ses membres, & il tomba, tout à coup, en apoplexie. Il n'est pas bien certain, si les émanations du Thé, ou de l'électricité, furent la cause de ce

fatal évènement : Considéré sous l'un & l'autre points de vue, ce cas mérite beaucoup d'attention.

Un jeune homme, d'un tempérament délicat, avoit essayé plusieurs excellens remèdes pour un affoiblissement d'esprit, dont il étoit attaqué, & qui l'avoit jeté dans un état mélancolique, ce qui rendoit sa situation dangereuse & inquiétante pour lui, & pour ceux qui l'environnoient. Je trouvois qu'il faisoit un très-grand usage du thé : Je lui prescrivis un autre régime ; il s'y soumit, &, dans la suite, il recouvra, insensiblement, sa santé ordinaire. Quelques semaines après, il reçut un présent de Thé excellent ; il but, pendant deux jours, une quantité considérable de cette infusion : Les premiers accidens reparurent, abattemens, mélancolie, perte de mémoire, tremblemens, agitations, inquiétudes, ébranlemens des nerfs ; je le vis une seconde fois, & j'attribuai son état au Thé qu'il avoit bu. Depuis cette époque, il s'est interdit cette liqueur, & il jouit, actuellement, de sa première santé.

J'ai vu, continue ce Docteur, des personnes délicates se plaindre pendant, plusieurs années,

années, d'abattemens, & d'autres douleurs, qui ſont les ſuites de l'affoibliſſement & de l'irritation. Quoique d'habiles Médecins leur euſſent ordonné des remèdes, les malades n'ont été ſoulagés, que lorſqu'ils ſe ſont privés de l'infuſion de cette plante exotique & aromatique. Le Docteur Lettſom, qui ne veut pas paſſer pour avocat partial, ni pour accuſateur paſſionné, dit avoir vu, ſouvent, avec chagrin, que le Thé avoit des qualités pernicieuſes; car un homme né ſenſible, & qui aime l'humanité, peut-il ſe refuſer au plaiſir de conſidérer combien de milliers de nos compatriotes (*les Anglois*) jouiſſent, à la même heure, de cette liqueur amuſante? En effet, elle ſert de véhicule à d'agréables converſations; elle lie, entre les deux ſexes, des parties de plaiſirs innocentes; elle tient lieu d'un régal agréable, ſans le ſecours des liqueurs ſpiritueuſes; mais la juſtice exige de nous quelque ſacrifice. Pluſieurs Auteurs habiles, l'opinion publique, l'expérience, lui imputent la cauſe de pluſieurs incommodités grièves. Cette triſte claſſe de maladies, connues ſous le nom de maladies de nerfs, lui doit ſon origine; au moins, ſont-elles cruel-

lement aggravées par l'usage du Thé. Prétendre les nommer, ce seroit transcrire des volumes.

L'expérience nous apprend, que les effets que produit l'abus d'une liqueur aqueuse & chaude quelconque, sont, d'entrer, promptement, dans le cours de la circulation, de passer, rapidement, par la voie des urines, ou de la transpiration, ou par quelques sécrétions; ses impressions sur les solides sont, de relâcher, &, conséquemment, d'affoiblir. Si ce liquide, chaud & aqueux, étoit en quantité considérable, les inconvéniens qui résulteroient, seroient proportionnés, & encore plus considérables, s'il tenoit lieu de toute autre nourriture.

On peut avancer, avec raison, que toutes les infusions des plantes peuvent être envisagées sous ce point de vue: Cependant, l'infusion du Thé a deux vertus qui lui sont propres; il est doué, non seulement, d'une qualité sédative, mais encore d'une vertu astringente, qui corrige, en quelque façon, la vertu relâchante attribuée à un liquide purement aqueux; &, ainsi, il est, peut-être, moins nuisible, que quantité d'autres infusions de plan-

tes qui, indépendamment de ce qu'elles n'ont qu'une légère teinture de particules aromatiques, participent fort peu de cette ſtypticité qui prévient les foibleſſes & le relâchement; ainſi, ſi le Thé n'eſt pas de la première qualité, s'il n'eſt pas bu trop chaud, ni en trop grande quantité, il peut être préférable à toute autre infuſion végétale; &, ſi nous conſidérons ſon énergie, ſa vertu vivifiante, on conviendra que le Thé ne doit notre attachement, ni à ſon haut prix, ni à l'empire de la mode, mais à la ſupériorité, que lui donnent ſur les autres végétaux, & ſon goût, & ſes effets.

En Chine, toutes les claſſes de cette nation boivent du Thé, ou plus parfait, ou plus groſſier, & en grande quantité; la principale nourriture du peuple eſt le riz, & ſon unique boiſſon eſt le Thé. Les gens aiſés boivent, pareillement, du Thé; mais ils ſe nourriſſent de mets ſucculens, & vivent dans l'abondance. Nous connoiſſons peu leurs maladies, encore moins l'influence que le Thé peut avoir à cet égard; mais nous ſavons qu'ils ne ſe font jamais ſaigner, pour quelque cauſe que ce ſoit. Le Docteur Arnot, de Quan-

ton, eſt le premier qui ait pu déterminer quelques Chinois à ſe faire ſaigner; on en peut inférer, que les maladies inflammatoires ne ſont pas extrêmement communes chez eux; autrement, une nation, qui eſt fort attachée à la vie, auroit pris le parti d'adopter un remède qui eſt preſque le ſeul dans ce cas. Nous pouvons donc conclure que les maladies inflammatoires étant plus rares dans ce pays qu'en tout autre, les habitans doivent, probablement, cet avantage à l'uſage conſtant & immodéré du Thé. Si nous jetons un coup d'œil ſur les maladies décrites avec tant d'exactitude, il y a cent ans, &, ſi nous les comparons avec ce que nous obſervons à préſent, nous y trouverons, peut-être, des raiſons qui favoriſeront notre propoſition; &, en effet, en conſidérant la différence des diſpoſitions inflammatoires du temps de Sydenham, qui a été un juge ſi éclairé dans ces maladies, & qui les a décrites avec tant de fidélité, il eſt certain qu'elles étoient, alors, plus communes qu'elles ne le ſont actuellement; auſſi, les Médecins les plus habiles, & les meilleurs obſervateurs de nos jours, ſont, pour la plupart, d'accord, que

les vraies maladies inflammatoires ſont beaucoup plus rares, à préſent, qu'elles ne l'étoient du temps de Sydenham; il eſt vrai que cette diſpoſition, en admettant le fait, peut venir de différentes cauſes: Indépendamment de pluſieurs autres, qu'on pourroit alléguer, ſurtout, pour l'Angleterre, il eſt probable que le Thé peut y contribuer, & principalement dans ce Royaume.

Avant que le Thé fût en uſage dans les Iſles Britanniques, le déjeûner de ce pays étoit compoſé de ſubſtances plus nourriſſantes, telles que le lait, préparé de différentes façons, l'ale & la bière, du rôti, des mets froids, & autres. Ces mets, les vins d'Eſpagne, & les vins les plus excellens, étoient à la mode parmi les perſonnes du plus haut rang; & il eſt conſtant qu'un tel régime, l'exercice qu'ils prenoient, habituellement, donnoient au ſang, & aux fluides, une conſiſtance bien différente de celles que peuvent fournir le Thé, un peu de lait & de crême, du pain & du beurre.

Ce n'eſt pas ſeulement au déjeûner qu'on peut attribuer, en Angleterre, le changement eſſentiel, & ſi notable, qu'on obſerve

dans le ſyſtème animal, mais encore au repas de l'après-dîner, qui doit auſſi y entrer pour beaucoup. On préſente le Thé, une ſeconde fois, à la compagnie; on en boit, &, ſouvent, immodérément. Avant l'introduction de cette plante étrangère, il étoit d'uſage de traiter ſes conviés d'une manière fort différente; on ſervoit des gelées, des tartes, des confitures; que dis-je? des viandes froides, du vin, du cidre, de la bière forte, &, même, des liqueurs ſpiritueuſes, ſous le nom de cordiaux, & on en faiſoit, peut-être, un excès blâmable, & fort dangereux pour la ſanté.

Ce genre de repas entretenoit une diſpoſition inflammatoire, qui étoit le réſultat de la vigueur, & d'une plénitude d'un ſang riche, & qui fomentoit les maladies qui tirent leur ſource de cauſes ſemblables. Comme le régime de nos ancêtres étoit plus ſubſtanciel, que leurs exercices étoient plus violens, & que leurs maladies, occaſionnées par un ſang riche, étoient plus communes qu'on ne l'obſerve à préſent, il ſemble qu'on peut, raiſonnablement, ſuppoſer que ces produits d'abattement, de foibleſſe, peuvent, en

grande partie, être imputés à l'usage du Thé : Nulle cause ne paroît, ni plus universelle, ni plus probable (*C'est toujours des Anglois, dont nous parlons, car l'usage du Thé n'est pas assez universel chez nous*).

Ces propositions une fois admises, nous pouvons, facilement, déterminer quand, & à qui l'usage du Thé est salutaire, & à qui il peut être réputé nuisible. Il peut être, décidément, plus utile, par exemple, à ceux qui ont une disposition naturelle à faire un sang *riche* & inflammatoire, eu égard à leur exercice, à leur régime, soit au climat ou à toutes ces choses combinées, en ce qu'il relâche la tension & la trop grande roideur des solides, & qu'il délaye la partie de la lymphe, susceptible de coagulation.

Il y a des idiosyncrases, des tempéramens particuliers, qui opposent des exceptions aux lois générales. On voit, par exemple, des hommes, qui jouissent d'une santé forte, constante, vigoureuse & inaltérable, chez qui quelques tasses de Thé donnent lieu à ces agitations qu'éprouvent les femmes hystériques; mais, cet accident n'est pas général. Communément, ces sortes de personnes sup-

portent bien le Thé ; il les rafraîchit, il les dispose à endurer la fatigue, comme s'ils avoient pris la nourriture la plus substancieuse. Après un exercice long & violent, le Thé a la vertu exclusive de rétablir les forces épuisées ; il est, incontestablement, salubre aux personnes ainsi constituées, & il égale en propriétés, s'il n'est même pas préférable à toutes les autres espèces de liqueurs agréables qui sont actuellement en usage.

Mais, si nous considérons ce qu'on peut, aisément, supposer qui arrive à ceux qui sont d'un tempérament tout à fait opposé, c'est-à-dire, aux personnes délicates, foibles, dont les solides sont affoib lis, dnt le sang est atténué & aqueux, l'appétit est perdu, ou dépravé ; qui ne font aucun exercice, ou qui n'en font qu'improprement dit ; en un mot, à ceux, dont la constitution n'est nullement disposée à l'inflammation, l'usage fréquent & immodéré de cette infusion, ainsi que des autres assaisonnemens qui l'accompagnent, doit, inévitablement, contribuer à anéantir les restes languissans de la chaleur vitale presque éteinte.

Entre ces deux extrêmes, se trouvent plu-

sieurs gradations ; &, toutes choses, d'ailleurs, égales, le Thé, en général, sera plus ou moins utile, ou dangereux aux individus, à mesure que leurs constitutions se rapprochent plus de ces contrastes. Le Docteur Lettsom observe, ici, qu'à moins que le Thé soit pris comme remède, ou après une grande fatigue, la quantité n'en est nullement utile ; qu'on ne doit jamais le prendre trop chaud, & que le plus excellent Thé, spécialement le Thé vert, doit être plus suspecté que le commun, ou les espèces mêlangées.

Les expériences & les observations rapportées ci-dessus, prouvent, évidemment, que le Thé possède des principes odorans & volatils, qui tendent, en général, à relâcher & à affoiblir le tempérament des personnes délicates, particulièrement quand on le boit chaud, sans modération. Le Docteur Lettsom a connu plusieurs personnes ainsi constituées, qui, interrogeant leur santé, s'étoient privées de cette infusion à la mode, & qui s'en étoient bien trouvées ; d'autres qui, malgré qu'elles eussent observé que leur santé étoit altérée, en la sacrifiant à leur goût pour cette liqueur, en ont continué, néan-

moins, l'uſage, parce qu'elles n'avoient pas de quoi la ſuppléer, ſurtout, pour leur déjeûner.

Mais, ſi ces perſonnes ne peuvent pas ſe paſſer de cette liqueur favorite, elles peuvent, certainement, la prendre avec moins de danger, en faiſant bouillir le Thé pendant quelques minutes, afin d'en faire évaporer les principes volatils, qui ſont les plus nuiſibles, & en extraire les particules amères, aſtringentes, & les plus ſtomachiques, au lieu de le préparer comme on le pratique ordinairement.

Un Médecin diſtingué, de Londres, ayant, pluſieurs fois, éprouvé ſes effets pernicieux, en le buvant, ſuivant la méthode accoutumée, s'eſt déterminé à eſſayer l'infuſion préparée d'une autre manière. Il fit infuſer le Thé dans l'eau chaude, le tranſvaſa quelques heures après, & le laiſſa repoſer pendant la nuit : Il le fit réchauffer, le matin, pour ſon déjeûner. Ce Médecin, par ce moyen, a pu prendre, ſans aucun inconvénient, près du double de cette infuſion, qui, lorſqu'elle étoit préparée, ſuivant l'uſage reçu, lui avoit occaſionné des attaques de nerfs très-funeſtes.

On obtient le même succès, en substituant aux feuilles l'extrait du Thé : Le Docteur Lettsom l'a, souvent, essayé, en le faisant dissoudre dans l'eau chaude; c'est pour lui un stomachique amer, fort agréable. Comme, dans ce procédé, les particules odorantes du Thé sont évaporées, on se garantit, en partie, de ses effets, qui tendent à relâcher le système nerveux, inconvénient auquel on s'expose, en le buvant de la manière ordinaire. Cet extrait nous a été importé de la Chine en Europe, en petits gâteaux ronds & applatis, de couleur noire, qui ne pèsent guère qu'un quart-d'once chacun. Dix grains de ces petits gâteaux, dissous dans une suffisante quantité d'eau, peuvent suffire à une personne pour son déjeûner. On peut le préparer, ici, sans beaucoup de dépense, & sans embarras.

Une infusion de fleurs de camomille romaine, ou tout autre stomachique amer, pris après le Thé, prévient, souvent, le relâchement, inconvénient attaché à cette plante exotique. Les infusions amères sont beaucoup plus salubres, quand on les boit froides.

Il est à remarquer que, dans toutes les

formules & recettes, que donne le P. du Halde, pour administrer le Thé, comme un remède stomachique, parmi les Chinois, on le fait bouillir quelque temps, & on le prépare de façon que les particules odorantes & volatiles se dissipent. Cette pratique, qui s'accorde avec les expériences rapportées, peut, probablement, avoir tiré son origine de la Chine, d'après une longue expérience, & des expériences répétées & constatées.

En résumant tout ce que nous venons de dire, il convient d'interdire cette infusion aux enfans & aux jeunes personnes; elle affoiblit leur estomac, altère la faculté digestive, & engendre plusieurs indispositions : Il est rare que nous rencontrions, ailleurs, les principes des maladies scrophuleuses aussi souvent que chez la postérité foible & languissante des habitans des villes, surtout, en Angleterre, dont tout le déjeûner & le souper consistent, la plupart du temps, en une foible boisson de Thé ordinaire, avec l'assaisonnement d'usage. Des familles plus éclairées se conduisent avec plus de discrétion. La connoissance de ses dangereux effets l'a décrédité

parmi plusieurs d'entre elles. Elle ne doit pas entrer dans le régime ordinaire des colléges & des pensions. Si on l'accorde, quelquefois, comme un régal, on doit, en même temps, instruire les enfans, que le constant usage de cette liqueur nuit à la santé, flétrit les forces & altère, en général, le tempérament. Tout ce que nous venons de dire touchant le régime du Thé, regarde, spécialement, l'Angleterre, où il est fort en usage; car, en France, son usage n'est pas universel; cependant, on doit en conclure qu'on doit éviter, dans nos contrées, d'en user immodérément.

En médecine, le Thé a perdu beaucoup de son crédit; à peine est-il indiqué comme un bon diaphorétique; cependant, dans les cas où il est nécessaire de délayer, il relâche & facilite les sécrétions; il est, pour le moins, aussi utile que la plupart des infusions : Car, indépendamment de ses mêmes qualités, il paroît qu'il contient quelque vertu sédative dans ses principes, effet approchant d'un opiat. Ainsi que cette classe de remède, il adoucit, peut-être, aussi efficacement, le mal-aise, que toutes

nos infusions aqueuses; &, comme une petite dose d'opium, il facilite, souvent, le sommeil, & augmente la circulation des esprits.

Lorsqu'il est nécessaire de prendre une forte dose de Thé, pour produire, ou entretenir une évacuation, une transpiration abondante, on peut administrer très-efficacement, & très-à-propos, une décoction de Thé, ou une forte infusion, particulièrement dans les maladies inflammatoires; la vertu sédative du Thé, aidé de l'action délayante de l'eau chaude, provoque, en général, la transpiration, sans stimuler, ni irriter le système nerveux. Les Chinois, le plus communément, le donnent en décoction, comme un remède dans une infinité de maladies; mais, si on fait infuser une grande quantité de Thé choisi, qu'on transvase l'infusion aussi-tôt, afin d'en obtenir les particules les plus volatiles, & qu'on la boive chaude, elle semblera mériter la préférence, comme atténuante & comme relâchante. Le Docteur Lettsom a donné, plus d'une fois, de bon Thé vert en substance dans un véhicule délayant, & il a observé

qu'il en réſultoit preſque les mêmes effets que ſi on le prenoit en infuſion. Trente grains de cette ſorte de Thé, mis en poudre, pris trois ou quatre fois, à pluſieurs heures d'intervalle, détendent, en général, les ſolides, diminuent la chaleur, diſſipent l'inſomnie, les inquiétudes, & préparent à la tranſpiration. Cette doſe, qui excite, pour l'ordinaire, une légère nauſée, ſollicite, plus ſurement, la tranſpiration, & mitige les ſymptômes qui accompagnent les maladies inflammatoires. Si on double la doſe, la nauſée & la maladie augmentent, & le malade éprouvera, pendant quelque temps, autour de la région de l'eſtomac, des douleurs, des angoiſſes, une peſanteur, qui, le plus ſouvent, diſparoiſſent par les ſelles.

On dit qu'au Japon & à la Chine, la pierre eſt une maladie très-rare, & que ces peuples penſent que le Thé a la vertu de la prévenir. Des perſonnes épuiſées par les fatigues d'un long voyage, ou après un violent exercice, & affectées d'une ſenſation douloureuſe, d'un mal-aiſe général, accompagné de ſoif & d'une chaleur ardente, en en buvant quelques taſſes, trouvent un ſou-

lagement subit. Il détrempe doucement; c'est un sédatif agréable, après un long repas, quand l'estomac est chargé, que la tête est pesante, douloureuse, & que le pouls est élevé.

En considérant le Thé sous un autre point de vue, nous observerons que, comme le luxe de toute espèce est augmenté en raison de l'accroissement des superfluités étrangères, ce luxe a contribué, plus ou moins, à ces maladies, & à ces foiblesses de nerfs qui sont, maintenant, si fréquentes. Entre ces causes, l'excès des liqueurs spiritueuses est une des plus considérables; mais la source primitive de cette pernicieuse coutume est due, souvent, à la foiblesse & à la débilité du système nerveux, occasionnées par l'habitude journalière de boire du Thé. Une main tremblante cherche un secours momentané dans quelques cordiaux : On s'imagine, par là, fortifier, ranimer les nerfs affoiblis, de sorte que ces personnes tombent, par nécessité, dans une habitude d'intempérance, & répandent, souvent, sur leur postérité nombre d'incommodités, qu'une conduite opposée leur auroit épargnées.

Une autre fatale conséquence, qui résulte

de cette coutume générale de boire du Thé, en Angleterre, affecte particulièrement cette classe pauvre du peuple, condamnée au travail; leurs salaires modiques peuvent, à peine, suffire à leur procurer les nécessités de la vie & les alimens sains; plusieurs se piquant de s'élever au niveau des personnes plus riches qu'eux, & d'imiter leur luxe, dissipent follement leurs petits salaires, pour acquérir cette herbe à la mode, & sont assez inconsidérées, que de se priver des moyens d'acheter, pour eux & leurs familles, des alimens sains & convenables : Il est démontré, actuellement, que l'Angleterre seule consomme trois millions de livres pesans de Thé. Dans la province de Fokien, en Chine, on tire de l'huile de l'amande des graines de Thé; on employe, dans le pays, cette huile en alimens, & pour les peintures. Dans des dessins venus de Chine, sur la façon d'y travailler les vernis, on voit des ouvriers occupés à rendre dessicative l'huile de Thé, ils la remuent dans une bassine mise sur un fourneau.

FIN.

On trouve chez F. J. DESOER, les Ouvrages suivans, du même Auteur.

DISSERTATION sur le Thé, sur sa récolte, & sur les bons & mauvais effets de son infusion, 12°, 1787. 10 sous.

Dissertation sur le Café, sa culture, ses différentes préparations, & ses propriétés, tant alimentaires que médicinales, 12°, 1787. 10 sous.

Dissertation sur le Cacao, sur sa culture, & sur les différentes préparations de Chocolat, 12°, 1787. 10 sous.

Dissertation sur le Tabac, & sur ses bons & mauvais effets, 12°, 1787. 10 sous.

Etrennes du Printemps, aux habitans de la campagne & aux herboristes, ou pharmacie champêtre, végétale & indigène. Cet ouvrage est divisé en dix paragraphes; le premier traite des racines, dont on fait usage en médecine; le second, est destiné aux bois médicinaux; dans le troisième, il est question des écorces; dans le quatrième, des feuilles; dans le cinquième, des sommités, & des bourgeons; dans le sixième, des fleurs; le septième comprend les fruits & les bayes; le huitième renferme les semences; le neuvième, traite des gommes, mousses & excroissances des arbres; le dixième, du mêlange de quelques plantes, connues dans les boutiques, sous le nom d'espèces: L'ouvrage est terminé par une dissertation en forme de lettres, sur la manière de préparer les plantes pour les pharmacies, petit 12°, Paris 1780. Fl. 1-10.

Traité économique & physique du gros & menu Bétail, contenant la description du cheval, de l'âne, du mulet, du taureau & de la vache, du

jumart, du bouc & de la chèvre, du belier & de la brebis, du cochon, avec la manière d'élever ces animaux, de les multiplier, de les nourrir, de les traiter dans leurs maladies, & d'en tirer profit pour l'économie domestique & champêtre, 2 gros volumes in-12, Paris 1778. Fl. 3-10.

Trésor des Laboureurs dans les Oiseaux de Basse-cour, traitant, du paon, du dindon, du coq & de la poule, du chapon, de la poularde, des œufs, des poulets & de la manière de les élever, de la pintade, du faisan, de l'outarde, de l'oie, du canard, du cygne, des pigeons, des gélinottes; il contient la description de ces oiseaux, la manière de les élever, de les multiplier, de les nourrir, de les traiter dans leurs maladies, & d'en tirer profit, tant pour nos alimens, que pour nos médicamens, & les différens arts & métiers : ouvrage utile aux seigneurs, aux curés, aux cultivateurs & aux différens habitans de la campagne, 12°, Paris 1783. Fl. 1-10.

Méthodes sûres & faciles pour détruire les Animaux nuisibles, tels que les ours, les sangliers, les loups, les renards, les loutres, les lapins, les fouines, les belettes, les loirs, les mulots, les rats & les souris, les musaraignes, les taupes, les crapauds, les vipères, les serpens, couleuvres, capelles & autres animaux vénéneux, les corbeaux, les corneilles & autres oiseaux qui mangent les semailles & les grains mûrs, les chouettes, seconde édition, considérablement augmentée & à laquelle on a joint la description d'une chasse générale faite dans l'Asie septentrionale, selon les lois & les usages des empereurs mogols, volume in-12, de 380 pages. Paris 1783. Fl. 2.

Médecine des Animaux domeſtiques, renfermant les différens remèdes qui conviennent pour les maladies des chevaux, des vaches, des brebis, des cochons, de la volaille, des oiſeaux de fauconnerie, des petits Oiſeaux, &c. &c., volume in-12, de 360 pages, contenant 551 remèdes différens. Paris 1783. Fl. 1-10.

Recueil de Secrets à l'uſage des Artiſtes. Cet ouvrage renferme une infinité de recettes & de ſecrets, dont la plupart ſont ignorés, & dont d'autres, quoique connus, ne le ſont pas ſuffiſamment; on a puiſé généralement dans tous les traités qui concernent les arts, &, dans les différens ouvrages périodiques, tout ce qui peut avoir rapport à cet objet. L'agriculture & le jardinage occupent un rang diſtingué dans ce recueil, de même que l'art de la peinture, de la teinture, de la fonte des métaux & de leurs préparations. Cet ouvrage eſt de la plus grande utilité, & doit, ſurtout, intéreſſer les claſſes des économes & artiſtes : on en recommande ſpécialement l'uſage manuel à tous pères de familles, aux cultivateurs & aux amateurs des différens arts : on a eu un ſoin particulier d'élaguer tout ce qui a paru mal conſtaté & d'une préparation difficile, 2 volumes in-12. Paris 1782. Fl. 3.

Hiſtoire des Inſectes utiles & nuiſibles à l'homme, aux beſtiaux, à l'agriculture & au jardinage; traitant, de la punaiſe, du pou, de la puce, de la fourmi, du ciron, de l'araignée, du couſin, des abeilles, de la guêpe, de la mouche, du bupreſte, du taon, du frelon, des moucherons, du taupe crillon, ou de la courtillière, du gribouri, du hanneton, du charançon, des ſauterelles, des cloportes, du puceron, de la teigne, du ſcorpion, des limaçons & limaces, des mites,

du cerf volant & de la bitche, du rhinocéros, du tiquet, du tigre des poiriers, de la mouche cantharide, du perce-oreille, du grillot, de l'escargot onctueux, ou prosearabée, de la cochenille, de la sangsue, du papillon & des vers de blés; des vers mineurs, des feuilles, & autres, qui ravagent les semailles, des vers du bois, des gallinsectes, des chenilles en général, des insectes en général, 2me édition, nouvellement corrigée, & augmentée de la manière de les détruire & de nous en garantir, in-12. Paris 1782. Fl. 2.

Amusemens des Dames dans les Oiseaux de Volière, contenant, du perroquet & des perruches, du serin des Canaries, du murier de Lorraine, du roffignol, de la linotte, du moineau, du bouvreuil, du roitelet, du chardonneret, de l'alouette, de la fauvette, du becfique, de la rougegorge, du coucou, du tarin, du bruant, du verdier, du pinson, de l'ortolan, de la mésange, du gros-bec, de l'étourneau, du geai, de la pie, du merle; de la méthode pour préparer la pâte aux oiseaux, de leurs maladies, de leur traitement & des précautions à prendre dans le temps de leur mue, de la volière, &c. Cet opuscule n'est pas moins curieux qu'utile, on y donne la description de tous ces oiseaux; on y expose leurs mœurs, leurs caractères; on y indique la couleur de leurs œufs & la méthode dont ils se servent pour faire leurs nids; on traite de leurs nourritures, de leurs maladies & de leur traitement, de la manière de les apprivoiser, de leur apprendre à parler & à siffler, &c. in-12, Paris 1782. Fl. 1-10.

Manuel alimentaire des Plantes, tant indigènes qu'exotiques, qui peuvent servir de nourriture & de boisson aux différens peuples de la terre,

contenant, la connoiſſance exacte de tous les végétaux qui croiſſent ſous les deux hémiſphères, leurs noms triviaux & botaniques, ſuivant les auteurs les plus célèbres, l'utilité qu'on en peut tirer dans la vie animale, & les différentes manières de les préparer pour la cuiſine, l'office, la diſtillation & pour les différens uſages de l'économie domeſtique; cet ouvrage eſt le premier, auſſi complet, en ce genre, qui ait paru; il enſeigne à l'homme la façon de diſtinguer, parmi les différentes ſubſtances qui l'environnent, celles qui peuvent lui ſervir de nourriture & de boiſſon, & il acquerra, en même temps, une connoiſſance exacte de tous les végétaux, avec la manière de les préparer; cet ouvrage étant, en même temps, un traité de cuiſine végétale, de confiturerie & de diſtillation, volume 8vo, de 660 pages. Fl. 2.

Choix des meilleurs Médicamens pour les maladies les plus déſeſpérées, recueilli par M. Buc'hoz, médecin de Monſieur. Cet ouvrage eſt une compilation des meilleurs remèdes qu'on a pu découvrir, & qu'on a recueillis parmi les auteurs les plus experts : ces remèdes, au nombre de plus de 600, contre toute ſorte de maladies, non compris les recettes pour compoſer différentes eaux, telles que de Méliſſe, de Cologne, des Carmes, de la Reine d'Hongrie, &c., Elixirs de longue vie, Baumes, Onguens, Opiats, &c., ſont d'un uſage & d'une utilité générale, & même indiſpenſable dans les familles, volume in-12. Paris 1784. Fl. 1-10.

Les Agrémens des Campagnards dans la chaſſe des Oiſeaux, & le plaiſir des grands Seigneurs dans ceux de Fauconnerie. La première partie de cet ouvrage traite, de la chaſſe au chien couchant

& au filet, de la façon d'attraper les becasses, & de faire la chasse aux éperviers, de la méthode de prendre les oiseaux aux filets, qu'on nomme treffaillans, du pigeon ramier, du vanneau & de leur chasse, de la manière de faire la chasse aux oiseaux au filet, avec un appât, & de prendre les moineaux: Il parle, ensuite, de tous les autres oiseaux, & des différentes manières de les prendre, la façon de les mettre en mue & la manière qu'on employe pour les aveugler, avec la façon d'apprêter les peaux des oiseaux: La seconde traite, de l'autour, de l'épervier, de l'émérillon, du faucon, du gersault, de la buse, du héron, du milan, du butor; l'ouvrage est terminé par un traité particulier sur la fauconnerie, qui contient tout ce qu'il est nécessaire de savoir pour cette chasse, in-12, Paris 1784. Fl. 1-10.

Manuel usuel & économique des Plantes, contenant leurs propriétés pour les usages économiques & les différens procédés, auxquels on peut avoir recours pour en tirer profit. Cet ouvrage est vraiment économique; il traite des différentes plantes qui peuvent convenir dans l'économie rurale; il donne la manière de les préparer, rapporte les différens procédés qu'on est obligé d'employer pour pouvoir en tirer un profit avantageux: Il y est traité du genevrier, de l'épeautre, de la culture du lin, des oignons & des aulx, expériences faites sur les figuiers, sur les prairies artificielles, sur le choix des semences, du froment & du seigle, mémoire sur la plantation des saules, préparation & manière de faire l'indigo, nouvelle découverte pour tanner les cuirs, utilité du bois de Quassi, ou de Surinam, observations sur la grande pimprenelle, nouvelles expériences sur les champignons, moyens de conserver des

légumes & des fruits, en hiver, & de préſerver du froid les arbres fruitiers, procédé le plus utile pour la plantation des vignes, culture du châtaignier, ſecrets pour fertiliſer les arbres fruitiers & les garantir des vermines & inſectes qui les font ſouvent périr, manière de conſerver les grains, de la culture du houblon, obſervations ſur l'avoine de Hongrie, ſur la culture de la lentille du Canada, de la culture du chêne, moyen de reconnoître la bonté des graines & des ſemences, moyens d'avoir des roſes vertes, &c. &c., in-12, Paris 1782. Fl. 1-10.

Traité de l'éducation des Animaux qui ſervent d'amuſement à l'homme, ſavoir, le ſinge, le chien, le chat, l'écureuil, le perroquet, le merle, l'étourneau, le ſerin, des Canaries, le roſſignol, la linotte, le chardonneret, le bouvreuil, la manière de les élever, de les nourrir, de les traiter dans leurs maladies, & d'en tirer du profit & de l'amuſement. Les chapitres du ſinge & du chien ſont très-curieux; celui du ſinge eſt diviſé en cinq articles, qui traitent, de l'anatomie de cet animal, des différentes eſpèces de ſinges, de leurs mœurs, caractères & tours de ſoupleſſe, des alimens qui leur conviennent, de leurs maladies & remèdes : Le chapitre du chien eſt également diviſé en ſix articles, qui traitent, de ſon anatomie, de la conformation extérieure du chien & de ſes différentes races, de ſes mœurs & de ſon éducation, de ſes maladies, des avantages qu'on peut en retirer pour les uſages économiques, de leur utilité pour les alimens & la médecine, &c. in-12, Paris 1780. F. 1-10.

Toilette & Laboratoire de Flore, réunis en faveur du beau ſexe, ou eſſai ſur les plantes qui peuvent ſervir d'ornement aux dames & qui ſont

utiles dans la distillation, contenant les différentes manières de préparer les essences, pommades, rouges, poudres, fards, eaux de senteur, liqueurs, ratafiats, huiles, eaux cosmétiques & officinales, &c. &c., 2 parties en un volume in-12, Paris 1784. Fl. 2.

Médecine rurale & pratique, ou Pharmacopée végétale & indigène, contenant les formules tirées du règne végétal, ensemble, l'explication sommaire des vertus de chaque plante & les définitions symptomatiques des maladies Après la préface, on trouve une introduction à la médecine rurale, qui explique ce que sont les remèdes internes, externes, & moyens; les formules pour ordonner en médecine, & ce que l'on entend par absorbans, adouciſſans, astringens, atténuans ou dissolvans, les carminatifs, les cosmétiques, les diaphorétiques, les diurétiques, &c. &c. L'ouvrage est, ensuite, divisé en trois parties : La première comprend toutes les formules dont on peut se servir dans les différentes maladies; ces recettes sont, toutes, tirées du règne végétal, & appliquées aux maladies les plus fréquentes : La seconde, est une liste alphabétique des différentes plantes qui entrent dans les formules de la première partie; on a ajouté, à chaque plante, une note sommaire de ses vertus : La troisième, est destinée aux définitions des différentes maladies, on en décrit les symptômes & les caractères distinctifs en termes clairs & à la portée de toute sorte de personnes. A la fin de l'ouvrage, on a mis quelques observations sur des cures intéressantes opérées par des végétaux, rapportées dans un mémoire sur l'illécébra, ou petite joubarbe, par M. Marquet, & un sur le putiet, par M. Gérard, volume de 426 pages. Fl. 2.

D. M. 31 Ag 43

THE KATHERIN GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. Bitting
October 6, 1939

Buc'hoz, Pierre Joseph

TX415
.B8
Rare Bk. Coll.